



DIVISIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCIÓN
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

CONSULTA PÚBLICA: PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 223 Y 224 A FIN DE INCORPORAR UNA DEFINICIÓN DE BEBIDA LÁCTEA AL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DTO. N°977/96

La presente propuesta de modificación tiene como objetivo principal incorporar la definición de “bebida láctea” y “leche con...” y sus requisitos al Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96, para regular los productos que actualmente se encuentran en el mercado y que utilizan esta denominación, estableciéndose requisitos en función de las características físico químicas que permitan evaluar la composición y calidad nutricional, rotulación y parámetros microbiológicos para tales productos. Además la propuesta, consolida los actuales artículos 223 y 224 que establecen requisitos para crema de leche, en un solo artículo 223.

DICE ACTUALMENTE	SE PROPONE QUE DIGA
ARTÍCULO 223.- La acidez de la crema de leche no excederá de 20 ml de NaOH 0,1 N/100 g.	ARTÍCULO 223.- La acidez de la crema de leche no excederá de 20 ml de NaOH 0,1 N/100 g. El expendio de las cremas de leche, se hará exclusivamente, en los envases originales. En la crema de leche pasteurizada deberá indicarse claramente el código de lote y la fecha de vencimiento, y además que se la debe mantener a una temperatura inferior a 4°C. Se prohíbe el expendio de crema cruda.

DICE ACTUALMENTE	SE PROPONE QUE DIGA
<p>ARTÍCULO 224.- El expendio de las cremas de leche, se hará exclusivamente, en los envases originales.</p> <p>En la crema de leche pasteurizada deberá indicarse claramente el código de lote y la fecha de vencimiento, y además que se la debe mantener a una temperatura inferior a 4°C.</p> <p>Se prohíbe el expendio de crema cruda.</p>	<p>ARTÍCULO 224.- Se denominará “bebida láctea” a los productos elaborados con base en leche, con un mínimo de 30% de leche en el producto final tal como se consume (de acuerdo a la definición de leche de los artículos 203; 204; 205 y 216 del RSA). Podrá tener agregados de otros ingredientes alimentarios, como nutrientes, factores alimentarios y aditivos permitidos. La bebida láctea se podrá presentar líquida lista para el consumo o bien en polvo para reconstituir con un líquido apropiado antes del consumo. En el rótulo se deberá colocar su denominación “bebida láctea” de acuerdo a la letra a) del artículo 107 del RSA y el porcentaje de leche que contiene. Los límites de acidez adecuados para los productos no fermentados ni acidificados son entre 11 a 18 ml. de Na OH 0,1 N/100 ml. Los parámetros microbiológicos se regirán por el artículo 173 puntos 1.2; 1.3; 1.4 y 9.2 de este Reglamento, según la presentación del producto tal como se comercializa.</p> <p>Se denominará “leche con....” a los productos elaborados a partir de leche que cumplen con la definición de “leche” de los artículos 203; 204; 205 y 216 de este Reglamento, estando presente en proporción igual o mayor al 75% de leche por porción en el producto final tal como se consume, al que se le podrán adicionar otros ingredientes alimentarios tales como: concentrados de frutas, proteínas de soya, sólidos lácteos, aceites vegetales, nutrientes, factores alimentarios y aditivos permitidos. La “leche con....” se podrá presentar líquida lista para el consumo o bien en polvo para reconstituir con un líquido apropiado antes del consumo. En el rótulo se deberá colocar su denominación “leche con....” de acuerdo a la letra a) del artículo 107 del RSA. Los parámetros microbiológicos se regirán por el artículo 173 puntos 1.2; 1.3; 1.4 y 9.2 de este Reglamento, según la presentación del producto tal como se comercializa.</p>